Die Scholle

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 100 Groschen. Danzig 10 bzw. 70 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Goldpfg.

Nr. 24. Bromberg, den 24. November 1929.

Buchführung.

Von Dr. Wilsing,
ehem. Direktor der Wiesenbauschule Bromberg. *)

II

Man hilft sich deshalb bei der Berechnung des Stallmistes über die Unmöglichkeit seiner Wertberechnung hinweg, indem man dafür pro Zentner einen festen Preis einsetzt, oder das Streustroh nicht dem Stall anrechnet, sondern nur dem Acker als Düngematerial; denn der Stall gibt das Stroh mit Kot und Jauche wieder an den Acker ab.

Wie man sich da helfen will, ist Ansichtssache; jedenfalls aber muß dem Stallmist außer dem Stroh auch ein Teil der Kosten für das Ausmisten, sodann die gesamten Kosten für das Abfahren und Ausbreiten zugeschrieben werden und außerdem ein Teil der Gerätekosten: Düngerwagen, Jauchefaß, Jauchepumpe und Arbeitslohn.

So erfordert jede Wirtschaftstätigkeit vorerst eine besondere Berechnung der Kosten, die sie verursacht, ehe man an die Hauptrechnung, nämlich an die Frage der Rentabilität herantreten kann; denn das eine ist sicher: Die Kosten für Arbeitsleistung und somit auch für die Bestellung einer jeden einzelnen Parzelle sind auf jedem Gute verschieden; ja, sie werden auf demselben Gute in den verschiedenen Jahren auch noch wieder verschieden sein! Deshalb müssen die Kosten für jede Leistung auch jeder einzelnen Parzelle zugeschrieben werden: Bestellung, Düngung, Pflege (Unkraut, Eggen usw.), Ernte.

Und dann darf man nicht das Gewicht beim Drusch des Getreides einsetzen, wenn man die endgültige Rentabilität berechnen will, sondern man muß bedenken, daß das Getreide auf dem Boden ausdünstet, daß schließlich statt 100 Zentner nur 80 Zentner dort lagern; der Schwund ist Wasser, und das kann uns nichts nützen.

Nun wird ja wohl mancher Landwirt sagen: „Mein Gott, eine solche Rechnerei soll ich machen? Dann kann ich ja das ganze Jahr am Schreibtisch sitzen." Na, so schlimm ist's nicht! Schreibe nur jeden Abend in deinen Büchern an, was am Tage geschehen ist. Soviel ist das nicht, das ist in höchstens einer halben Stunde gemacht. Hast du das gewissenhaft gemacht, dann kannst du dich während des Winters hinsetzen und Berechnungen machen; da gibts genug Tage, die sonst recht langweilig werden, und solche Rechnung braucht ja auch nicht an einem Tage fertig zu werden.

Wer sie aber einmal aufstellt, wird vielleicht sein blaues Wunder erleben!

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

Ich war einmal — vor 30 Jahren — auf einem großen Gute beschäftigt; dort gab es eine Schafherde von mehreren Tausend Stück. Eine Rentabilitätsrechnung ergab, daß alljährlich erheblich zugesetzt werden mußte. Genau so war es mit der Pferdezucht, obwohl jährlich 20—30 Stück Remonten an die Armee verkauft wurden. Man hatte sich durch den großen Betrieb täuschen lassen und ohne weiteres angenommen, der müsse doch sicherlich rentabel sein.

Die Buchführung gibt also dem Landwirt die Möglichkeit, die finanzielle Lage seiner Wirtschaft festzustellen; sie gibt ihm aber auch den Anhalt bei der Umstellung in der Wirtschaft, sei diese klein oder groß. Die Preise für die Produkte schwanken, die Löhne werden meist höher, die Absatzverhältnisse wechseln, werden für gewisse Produkte oft schwieriger. Da muß dann mit dem Rechenstift festgestellt werden, ob der Anbau einer bestimmten Frucht noch weiter getrieben werden kann, oder ob eine Umstellung nötig ist und in welcher Zeit diese Umstellung durchgeführt werden kann, ohne die Rentabilität zu bedrohen. Weiterhin gebrauchen wir den Rechenstift bei jeder Anschaffung von neuen Maschinen oder Einrichtungen. Es ist leicht gesagt, daß ein Motortrecker im Tage so und soviel Morgen Acker umpflügen kann, oder daß eine elektrische Melkmaschine in der Stunde so und so viel Kühe melkt. Die Frage muß für jeden Landwirt heißen: Was schafft das Ding in deiner Wirtschaft? Wie teuer kommt dann der Morgen Acker zu pflügen, eine Kuh zu melken usw?

Die Berechnung ist gewiß nicht einfach. Z. B. ist bei der Anschaffung eines eisernen Pferdes (Motor) zu rechnen: Wie hoch kommt die Anschaffung inkl. Transport bis Hof? 10 Prozent Zinsen! Wieviel Jahre kann der Motor leben? Darnach richtet sich der Prozentsatz der Abnutzung; bei reichlichem Betrieb kann man fünf Jahre rechnen; mithin sind 20 Prozent Abnutzung jährlich einzusetzen. Dann kommen die Reparaturkosten; im ersten Jahre wenig, aber von Jahr zu Jahr mehr. Der Gebrauch wird also von Jahr zu Jahr teurer. 20 Prozent Reparatur sind gewiß. Dann die Betriebskosten: gelernter Motorfahrer, Benzin (oder dgl.), Öl, Reinigung, sonstige Unterhaltung: Garage, im Winter Heizung derselben usw. Rechnet man das alles zusammen, dann hat man die Kosten pro Jahr. Nun die Frage: Wieviel volle Arbeitstage leistet der Motor? Was kostet also ein Tag? Was kostet jetzt der Morgen Acker zu pflügen, zu eggen, zu walzen usw. Was kostet ein Transport nach der Stadt, der Bahn usw.? Dann der Vergleich dieser Kosten mit den Kosten eines Gespannes. Und die Hauptfrage: Wie viel Pferde kann ich durch einen Motor ersparen? Wenn man, im allgemeinen ge-

rechnet, nicht mindestens zwei Gespanne abschaffen kann, lohnt die Anschaffung eines Motors wohl kaum.

Da die Dinge in jeder Wirtschaft anders liegen, wird also auch die Anschaffung eines Motors in jeder Wirtschaft auf Grund der Buchführung geprüft werden müssen. Wenn z. B. ein Landwirt selbst oder ein erwachsener Sohn die Führung des Motors übernehmen und kleine Reparaturen selbst ausführen kann, wird für diese Wirtschaft der Motor weniger Betriebskosten verursachen, als wenn ein gelernter Arbeiter extra dafür eingestellt werden muß.

Wenn wir uns in der Wirtschaft umschauen, werden wir auf Schritt und Tritt immer wieder der Frage begegnen: Lohnt sich das in dieser Weise? Kann ich es nicht anders billiger betreiben? Oder: Lohnt sich das heute auch noch?

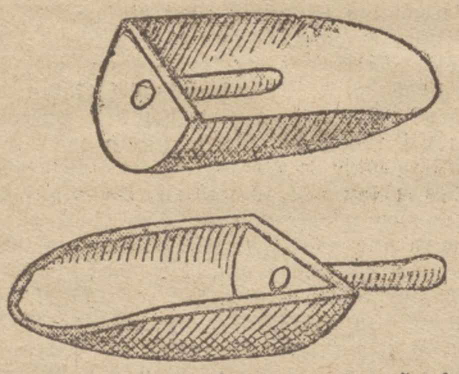
Diese Fragen zwingen immer wieder den Rechenstift in die Hand. Die Unterlagen für die Rechnung aber liefert uns lediglich unsere eigene Buchführung; die Rechnungen des Nachbarn können uns dabei wenig helfen. Darum muß jeder Landwirt sein eigener Buchführer sein, sonst kann er unmöglich ordentlich (rationell) wirtschaften; er wird stets im Dunkeln herumtappen und „Glück" haben, wenns zufällig klappt.

Also: Landwirt, rechne deine Angelegenheiten selber nach, führe deine Bücher selbst — und rechne!

Landwirtschaftliches.

Wurzelbrand der Rüben 1929. Alle Rübenbezirke klagen in diesem Jahre über das starke Auftreten des Wurzelbrandes, das in erster Linie dem Witterungsverlauf zugeschrieben werden muß. Weiter ist die zunehmende Versauerung unserer Böden daran schuld, die sich in trockenen Sommern besonders schädigend bemerkbar macht, weil durch die mangelnde Feuchtigkeit die Säure stärker konzentriert wird. Diesmal kommt noch ein winziges Käferchen, der Moosknopfkäfer, in Betracht, den man lange Zeit für die einzige Ursache des Rübenbrandes ansah. Heute weiß man, daß drei Pilze die Haupterreger sind: Während Phoma auf den Samen selbst vorkommt, leben die beiden anderen, Pythium und Aphonomyces, im Boden. Beizen der Rübenkerne hilft viel, wenn auch nicht ganz, da ja die Infektion auch vom Boden ausgeht. Immerhin sehen die gebeizten Rüben in diesem Jahre gesund aus und zeigen nur ganz wenig Befall, besonders wo stark gekalkt und gehackt wurde. —i.

Praktische Sackschaufel. Man kann sich kaum einen landwirtschaftlichen Betrieb ohne Sackschaufel denken und man sollte meinen, daß diese bei ihrer Häufigkeit auch eine praktische Form hätte. Aber weit gefehlt: die Erfahrung von Jahrhunderten hat bisher nicht vermocht, den Handgriff von außen weg nach innen zu verlegen. Ist der Handgriff (Abb. 2) außen, so bleibt man leicht beim Herausnehmen aus übervollen Säcken in diesen hängen: auch ermüdet es auf die Dauer, da die Last ziemlich weit vom Angriffspunkt



der Kraft entfernt liegt. Ist jedoch der Handgriff innen angebracht, wie die Figur 1 es veranschaulicht, so ist einmal das ganze Gerät um 10—15 Zentimeter kürzer, was im Innern des Sackes viel ausmacht. Ferner liegt der Angriffspunkt der Kraft innerhalb der Last, so daß die Kraft lange nicht so leicht ermüdet. Wenn dagegen angeführt wird, daß das Füllgut die Hand beschmutze, so darf dieses Moment in der Landwirtschaft keine Rolle spielen. Denn schmutzig wird man hierbei überall. — Weiter spricht zugunsten des Innengriffs, daß er in der Bäckerei und Müllerei bereits viel verwendet wird, und daß landwirtschaftliche Betriebe, die den Innengriff eingeführt haben, vollauf zufrieden sind, da die Änderung wirklich nur Vorteile in sich birgt. Eine Arbeitserleichterung bedeutet es ferner, daß die Schaufel statt aus Holz, aus Blech hergestellt wird, denn ein dünner und schmaler Schaufelrand dringt spielend in Körner oder Mehle ein, und sollte er sich verbiegen oder schartig werden, so muß der Blechschmied eine Verstärkung einlegen, die dann immer noch bedeutend dünner ist als eine hölzerne Schneide. Der Griff und die Rückwand müssen jedoch von Holz sein.

Diplomlandwirt Li.

Braunfleckigkeit des Hafers. Ein neuer Name, aber keine neue Krankheit. Unter der Bezeichnung „Helminthosporiose des Hafers" ist sie schon seit längerer Zeit besonders in Holland und Italien bekannt, aber auch in Deutschland war sie wiederholt festzustellen. In diesem Jahre (1929) hat die Haferkrankheit an Verbreitung wesentlich zugenommen, so daß ihr seitens des Instituts für Pflanzenkrankheiten an der Landwirtschaftlichen Hochschule Bonn-Poppelsdorf besondere Aufmerksamkeit gewidmet worden ist. Der Erreger der Braunfleckigkeit ist der Pilz



1. Haferblatt mit einzelnen Braunflecken.
2. Haferblatt sehr stark von Helminthosporium befallen.
3. Vergrößerte Stelle aus einem stark befallenen Blatt.
4. Typisches Bild eines Helminthosporium-Flecks.

Helminthosporium avenae Eid., ein naher Verwandter der Erreger der Streifenkrankheit der Gerste bzw. der Braunfleckigkeit der Gerste. Das Krankheitsbild am Hafer ist folgendes: Auf den Blättern erscheinen dunkelbraune, streifige, meist unregelmäßig angeordnete Flecken, die einen breiten, fuchsroten bis braunen Saum aufweisen. Die Vermehrung der Flecken geht rapid vor sich; bald haben sie das ganze Blatt oder wenigstens einen großen Teil desselben ergriffen. Schon von weitem fallen dann die rotbraun gefärbten, erkrankten Schläge in die Augen. Die Blätter sterben ab. Wird die Pflanze bis zur Bildung des dritten Blattes befallen, so geht sie ein. Der Bestand wird lückig. Über die Biologie des Pilzes weiß man heute noch nichts Genaues. Man nimmt aber mit großer Wahrscheinlichkeit an, daß die Ansteckung durch die Pilzsporen von Blatt zu Blatt und von Pflanze zu Pflanze vor sich geht; es könnte aber auch sein, daß sie sich — auf dem Wege über das Korn verbreitet. Die zuerst angegebene Verbreitungsmöglichkeit ist aber aus verschiedenen Gründen (gebeiztes Saatgut wurde braunfleckenkrank, fleckenweises Auftreten der Krankheit in sonst gesunden Beständen) die wahrscheinlichere. Maßnahmen zur Bekämpfung der Hafer-Braunfleckigkeit können zurzeit noch nicht angegeben werden. Es hat sich zwar gezeigt, daß eine Düngung mit Chilesalpeter ein Aufkommen der Krankheit neben nicht mit diesem Düngemittel

versorgten, kranken Haferschlägen verhindert hat. Es steht aber nicht fest, ob diese Wirkung dem Chilesalpeter oder dem Stickstoff oder der Widerstandsfähigkeit der betreffenden Hafersorte gegen die Braunfleckenkrankheit zuzuschreiben ist. Jedenfalls zeigen die verschiedenen Hafersorten verschiedene Anfälligkeit gegen dieselbe, eine Erscheinung, die ebenfalls noch genauer geprüft werden muß. Nicht zu verwechseln ist die Braunfleckenkrankheit mit den Krankheitserscheinungen, welche die Dürre hervorruft. Infolge der Trockenheit erschienen gleichfalls in diesem Jahre zahlreiche Haferbestände mehr oder weniger stark braungelb gefärbt. Die Blätter sind aber von der Spitze her gelb oder braun gefärbt, so daß, ganz abgesehen von dem Fehlen eines pilzlichen Erregers, bei genauerem Zusehen diese Dürrekrankheit sehr wohl von der Braunfleckigkeit zu unterscheiden ist.

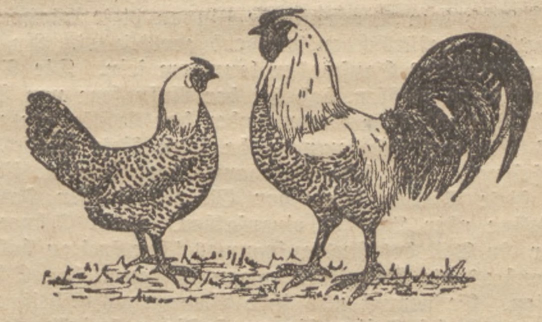
K. Braßler (Berlin).

Gegen die „Auswinterung" der Wintergerste. Nach dem strengen Winter 1929 betrug im Durchschnitt die Auswinterung bei Roggen rund 3 Prozent, bei Weizen 6 Prozent, bei Wintergerste aber über 18 Prozent. Liegt der hohe Prozentsatz der Auswinterung bei Wintergerste nun an deren besonderer Frostempfindlichkeit oder an anderen Ursachen? Man konnte beobachten, daß von nahe zusammenliegenden Schlägen der eine auswinterte, der andere nicht; zuweilen blieben sogenannte frostempfindliche Sorten (z. B. Mansholds Graninger) verschont, während mehr oder minder starke Auswinterungen bei der „winterfesten Friedrichswerther" auftraten. Das läßt darauf schließen, daß nicht die Frostempfindlichkeit als solche die Ursache sein konnte. Selbstverständlich fror jedes Wintergetreide bei — 30 Grad C. an schneefreien Stellen aus. Das ist aber nicht die Ursache für den besonders hohen Prozentsatz an Auswinterung bei Wintergerste. In manchen Fällen mag es Unterlassung des Beizens gegen Schneeschimmel gewesen sein, in anderen zu späte Saat oder ungenügende Bodenvorbereitung. Die Hauptsache ist aber ungenügende Berücksichtigung der besonderen Ansprüche der Wintergerste an den Kalkzustand des Bodens, den sie mit der Sommergerste gemeinsam hat. In normalen Wintern bleibt es auf saurem Boden bei Ertragsminderungen, in besonders ungünstigen aber kommt es zum Totalverlust. Die beste Vorbeuge gegen beides ist rechtzeitige Kalkung des Ackers, d. h. die Entsäuerung der ganzen Pflugkrume. Wo diese Maßnahme unterblieb, kann eine Kalkung auf den Kopf (mit reinem kohlensaurem Kalk) im Herbst oder im zeitigen Winter noch Schaden abwenden. Man tut in solchen Fällen gut, die Stickstoffabgaben in rein alkalischer Form, als Kalk, Natron- oder Chilisalpeter zu geben; diese sagen an sich der Wintergerste schon am besten zu, sind im geschilderten Falle aber unmittelbare Notwendigkeit.

Geflügelzucht.

Wintereier. Ja, wenn man davon stets eine reichliche Menge hätte, dann wäre die Geflügelzucht noch eine Goldgrube. Aber ist dieses Ziel denn so schwer zu erreichen? Ich schaffe mir einfach einen Stamm sogenannter „Winterleger" an, und die Eierkörbe füllen sich von selber. Ja, wenn die Sache so einfach wäre, aber die Enttäuschung wird nicht ausbleiben. Die Rasse allein tuts wirklich nicht, wenn auch davon viel abhängt. Von größter Bedeutung ist richtige Haltung und Pflege schon von Jugend auf und Abstammung. Nur Frühbruttiere, die in ihrer Jugend zweckentsprechend gehalten und abgehärtet sind, werden uns im Winter befriedigen. Sehr verweichlichte Tiere können einer Rasse angehören, welcher sie wollen, Winterleger werden sie niemals sein. Bei der richtigen Haltung spielen die Ställe eine große Rolle. Auf ihre Beschaffenheit kommt sehr viel an. Weder zu kalt noch zu warm, aber luftig und hell sollen sie sein. Kleine, dumpfe Gelasse voll Unrat lassen keine Gesundheit zu und auch keine Wintereier. Auch ohne Bewegung kein genügender Stoffwechsel und keine Eier. Alles Ungeziefer ist peinlichst fernzuhalten, zu bekämpfen. Daher versäume man nicht, im Herbst eine große Generalreinigung vorzunehmen und den Tieren bei jedem Wetter ein trockenes Staubbad zugänglich zu machen. Vielfach werden auch zu viele Tiere in den Ställen gehalten; es fehlt dann an der notwendigen Bewegungsfreiheit. Daher sorge man zeitig dafür, daß zu Beginn des Winters alle überflüssigen Tiere verkauft werden. Der Fütterung ist die größte Aufmerksamkeit zu schenken. Vielfach wird es im Winter an dem notwendigen Grünfutter fehlen. Man pflanze darum genügend Kohl oder Runkeln, bezw. besorge sich solches in ausreichender Menge. Niemals darf Grünfutter aber in gefrorenem Zustande verabreicht werden. Es entstehen sonst Verdauungsstörungen und Darmkrankheiten, und mit dem Eiersegen ist es vorbei. Wir geben frühmorgens eine Handvoll Körner in die Scharrstreu, am Vormittag ein warmes Weichfutter; für die übrige Tageszeit wieder eine Handvoll Körner in die Scharrstreu und abends satt Körner. Grit, Kalk und zerkleinerte Holzkohle stehen jederzeit zur Verfügung, ebenfalls stets frisches Trinkwasser. Sofern es nur die Witterung erlaubt, kommen die Tiere, wenigstens in den Mittagsstunden, hinaus. Ein genügend großer Platz wird stets vom Schnee freigehalten. Die übrige Tageszeit werden sie im Scharraum beschäftigt. Der Schlafraum soll durch die Eigenwärme der Tiere einige Grad über 0 gehalten werden. Künstliche Wärme ist immer schädlich. Ist der Schlafraum für die Zahl der gehaltenen Tiere zu groß, so enge man ihn entsprechend ein. Auf diese Weise eine gute Legerasse gehalten, wird es an Wintereiern nicht fehlen. Sch.

Westfälische Totleger. Von Totlegern war schon die Rede, bevor wir die Zweihunderteier-Henne hatten, die sich jetzt bereits zur Dreihunderteier-Henne ausgewachsen hat. Man verstand unter Totlegern die Sprenkelhühner, wie sie besonders in der Nordwestecke Deutschlands anzutreffen sind, wo sie auch heute noch recht verbreitet sind. Freilich sind im Laufe der letzten hundert Jahre ansehnliche Änderungen mit ihnen vorgegangen. Die westfälischen Totleger sind als Landhühner, als deutsche Landhühner im wahrsten Sinne des Wortes anzusprechen. Fest, kurz und stämmig sind sie gebaut. Dies betrifft sowohl den Rumpf, als auch den Hals und die Beine. Dem schließt sich auch der dicke



Kopf mit dem ebenmäßigen Rosenkamme und den kurzen, gut gerundeten Kehllappen an. Zudem hat der Hahn einen ziemlich flach getragenen Schwanz, der volle breite Sicheln und reichlich viel Stützfedern hat. Die Zeichnung der westfälischen Totleger ist aus der Abbildung sowohl beim Hahn als auch bei der Henne klar zu ersehen. Der westfälische Totlegerhahn hat, um nur die Hauptunterschiede kurz zu streifen, bis oben hin gezeichnete Brust. Dasselbe gilt von der Schenkelpartie. Auch vor dem Schwanzansatze deckt der Sattelbehang nicht ganz die Sprenkelbezeichnung. Die westfälische Totlegerhenne nähert sich, abgesehen von der bei ihr an der Brust sich bis oben hinziehenden Zeichnung, stark der ostfriesischen Mövenhenne. Die westfälischen Totleger sind ganz vortreffliche Wirtschaftshühner. Sie sind hervorragende Leger, die es ohne darauf hinzielende Fütterung, also ohn Intensivfütterung, immerhin auf 160 Eier bringen, deren Gewicht sich zwischen 52 und 58 Gramm bewegt. Das Fleisch ist auch bei dreijährigen Tieren noch als zart zu bezeichnen. Der ausgewachsene Hahn wiegt 4 bis 5 Pfund, die Henne in der Regel ein Pfund weniger. Brütlust zeigen die Hennen nur selten, auch nicht besonders früh, aber sie führen dann ihr Geschäft gewissenhaft aus, sind auch sehr besorgt um das Wohl ihrer Küchlein. In ihrem sonstigen Wesen möchte ich die westfälischen Totleger mit den Thüringer Barthühnern vergleichen. Wo sich ihnen, z. B. durch unbeschränkten Auslauf Gelegenheit zum Futtersuchen bietet, da nutzen sie, ihrem Besitzer zum Vorteil, diese Möglichkeit redlich aus.

Klee als Hühnerfutter. Allgemein wird der Kleefütterung in der Geflügelhaltung noch viel zu wenig Beachtung geschenkt, obgleich Klee eins der vorteilhaftesten Futtermittel, besonders für Legehühner, ist. Im Sommer verfüttert man den Klee frisch, in kleingehacktem Zustande, im Winter als Heu, aufgebrüht, oder als Kleemehl. Klee enthält namentlich zwei für das Geflügel wichtige Nährstoffe, nämlich Stickstoff und Kalk. In einem Zentner Kleeheu ist genug Kalk für 200 Eier, daneben enthält es außerdem mehr reines Eiweiß, als in Gerste, Hafer und Mais enthalten, nur Weizen enthält etwa die gleiche Menge. Ferner enthält gutes Kleeheu etwa siebenmal soviel Phosphor und zehnmal soviel Schwefel und Magnesia als Mais. Kleeheu kann im Winter das Grünfutter voll ersetzen. Um keine Verschwendung mit diesem wertvollen Futter zu treiben, reicht man es in Häckselform. Vorteilhaft brüht man Kleehäcksel am Abend vor der Fütterung mit kochendem Wasser und rührt ihn am nächsten Morgen unter das Weichfutter, bestehend aus Gerstenschrot, Haferschrot, Weizenkleie und gedämpften Kartoffeln. Sch.

Die Hühner im Dezember. Lebhafte Tätigkeit durch Scharren ist das beste Mittel gegen Erkältungskrankheiten. Eisenvitriol, dem Wasser zugesetzt, hat sich gegen Darmerkrankungen bewährt; Chinosol hat, ebenfalls in dieses Wasser getan, vollen Erfolg bei Erkrankungen der Schleimhäute. Als Körnerfutter kommen im Dezember, mehr als sonst, Mais und Hafer in Betracht, teils angequellt, teils trocken. Mais gibt Wärme; Hafer wirkt, besonders bei gut entwickelten Junghennen, fördernd auf die Legetätigkeit ein. An Knochenschrot, überhaupt an tierischem Eiweiß, dürfen wir es in den Wintermonaten auf keinen Fall fehlen lassen. Bekommen wir stärkeren Frost, dann tun wir gut, die Weichfütterung eine Zeitlang auszusetzen, dafür aber die Trockenfütterung zu bevorzugen; denn nichts ist den Hühnern, wie überhaupt allen Geflügelarten, schädlicher, als die Aufnahme gefrorener Weichfutterreste. Reichliche Grünfütterung muß auch jetzt im Dezember dargeboten werden. Dahin gehören vor allem Turnipse (Futterrüben), dann aber auch Klee und Luzerne, kleinzerschnitten, angebrüht, und entweder für sich gereicht oder dem Weichfutter zugesetzt. Auch dem Trockenfutter können diese Stoffe beigefügt werden, natürlich entsprechend zerkleinert. An kalten Tagen muß das Saufwasser lauwarm sein. Die Saufgefäße sind so zu wählen, daß bei der Aufnahme von Wasser die Hühner mit dem Kamme oder den Kehllappen nicht in dieses Wasser hineinkommen, da sonst diese Fleischteile leicht erfrieren. Um dem überhaupt vorzubeugen, ist es geraten, diese Stellen schon vor Eintritt starken Frostes mit Vaseline oder Lanolin einzusalben. Fällt Schnee, so ist immer ein Teil des Auslaufraumes schneefrei zu halten; denn besonders die Jungtiere wagen es kaum, den Schnee zu betreten. Er hemmt also ihre Bewegungsfreiheit, was sich nach mancherlei Seiten hin ungünstig auswirkt.

Obst- und Gartenbau.

Obst- und Gemüsegarten im Dezember. Gepflanzt wird nicht mehr im Obstgarten. Gekaufte Bäume in den Einschlag bringen. Frühjahrspflanzung vorbereiten. Beschneiden und Auslichten der Bäume fortsetzen. Wunden verstreichen. Bei Blutlausbefall mit Obstbaumkarbolineum spritzen. Bäume und Sträucher mit Jauche düngen. Baumbänder locker bezw. erneuern. Unleserliche Namenschilder ergänzen, fehlende neu anbringen. Bekämpfung der Mäuse nicht vergessen. Nistkästen anbringen. Standvögel füttern. Habt acht auf die Hasen und Kaninchen! Schutz gegen Wildverbiß: Drahthosen, Dornverhau. Zartes Spalierobst durch Vorhängen von Strohmatten gegen Frost schützen. Sollen ältere Bäume verpflanzt werden, jetzt Wurzelballen bloßlegen, nach stärkerem Frost herausheben und in die neue Baumgrube bringen, mit Kompost und guter Erde feststampfen und durch Pfähle vor dem Umwerfen schützen. Im Frühjahr gut wässern. Obstkeller und Obstboden öfters nachsehen. — Im Gemüsegarten die vom November her aufgeschobenen Arbeiten nachholen. Bei gelinder Witterung weiter umwerfen in grober Scholle. Dabei Dünger unterbringen, auf leichtem Boden Abortdünger empfehlenswert, auf schwerem Boden besonders Torfstreu. In Furchen gepflanzte Setzlinge bei Frost bedecken. Gemüsegruben lüften. Küchenkräuter im Fenster treiben. Den Gemüsekeller einer öfteren Durchsicht unterziehen. Angefaulte Stücke und faulige Blätter entfernen. Alle Gartengeräte gründlich reinigen, Eisenteile einfetten, an geeignetem Platz aufbewahren. Ordnung hilft haushalten! th.

Dahlien in Torfmull überwintern. Das Überwintern der Dahlien ist bekanntlich eine nicht ganz einfache Sache. Im Keller faulen sie leicht, auf dem Boden erfrieren sie, oder sie schrumpfen ein und wachsen im nächsten Jahre gar nicht an oder sehr schwach. Versuche haben nun gezeigt, daß Torfmull ein ebenso einfaches wie zweckmäßiges Mittel ist, um Dahlien gut über den Winter zu bringen. Man gräbt im Garten eine Grube, die groß genug ist, um die zu überwinternden Dahlien aufnehmen zu können. Natürlich darf kein Grundwasser in die Grube dringen können. Auf den Boden der Grube kommt eine handhohe Schicht Torfmull, auf die die Knollen nebeneinander gestellt werden. Die Zwischenräume werden ebenfalls mit Torfmull ausgefüllt, und so geht es weiter, bis alle Dahlienknollen untergebracht sind. Ganz oben kommt eine dickere Schicht Torfmull. Zuletzt kommt eine Lage Dachpappe oder Bretter, darauf eine etwa 35 Zentimeter starke Schicht Torfmull. Diese kann bei besonders starkem Frost noch erhöht werden. Auf diese Weise kommen die Dahlienknollen geschützt durch den Winter, ohne erheblich zu schrumpfen.

Für Haus und Herd.

Kalbfleischgulasch mit Rahm. (Für 4 Personen, 1¼ Stunde.) Zutaten: ¾ Klg. Kalbfleisch, 50 Gr. Butter, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, Zwiebel, Pfeffer, 6—8 Eßlöffel dicker, süßer Rahm, Zitrone, 10—12 Tropfen Maggi's Würze. Zubereitung: Das gewaschene Kalbfleisch, am besten Bug oder Hals, wird ausgebeint, in große Würfel geschnitten, mit Salz, Pfeffer, feingeschnittener Zwiebel und dem Mehl bestreut, in die gut heiße, aber nicht braune Butter gegeben und auf allen Seiten angebraten. Dann gibt man den süßen oder nur leicht sauren Rahm und später die noch zur Soße nötige Knochenbrühe oder nur kochendes Wasser zu, würzt nach Geschmack mit Salz, Pfeffer oder Paprika und Zitronensaft, läßt das Fleisch in der schön gebundenen, aber nicht zu dicken und nicht zu reichlichen Soße 20—25 Minuten dämpfen und schmeckt vor dem Anrichten mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze ab.

Bohnen mit Schweinefleisch. (Für 4 Personen.) Zutaten: 1 Liter kochendes Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel, 2 Pfund Bohnen, 1 Stengel Bohnenkraut, 1 Pfund Schweinefleisch, 2 Eßlöffel Mehl, 10 Tropfen Maggi's Würze, 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie. Zubereitung: Die von den Fäden befreiten, gut gewaschenen Bohnen werden mit dem Bohnenkraut und der feingeschnittenen Zwiebel in das kochende Wasser gegeben. Das gewaschene, geklopfte Schweinefleisch gibt man dazu, salzt und läßt alles auf kleinem Feuer gar kochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man das in etwas kaltem Wasser glattgequirlte Mehl daran, läßt gut durchkochen, schmeckt mit Maggi's Würze ab und streut die gehackte Petersilie über das fertige Gericht.

Seidene Tücher wäscht man nicht mit Seife, sondern mit Kartoffelwasser. Man reibt einige geschälte Kartoffeln in einer Schüssel mit frischem Wasser, läßt sie eine Stunde stehen und preßt sie durch ein Sieb. In dem ablaufenden Wasser wäscht man dann die Tücher.

Mascha-Lebkuchen. Ein Kilo Zucker und 500 Gramm Mandeln werden mit 500 Gramm Mehl vermengt. Dieses wird mit 15 Gramm gestoßenen Nelken, der gleichen Menge Zimt, Kardamon und einer Zitronenschale vermischt und in 8 zu Schnee geschlagene Weißeier gerührt. Nun wird ein Backbrett mit Zucker und Mehl bestreut und darauf von dem Teig Formen hergestellt, die erst einige Stunden übertrocknen müssen, ehe sie in einen leicht angeheizten Ofen zum Überbacken kommen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Marian Hepke, für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.